

BP CHARPENTIER BOIS



Pré-requis :

Contrat d'apprentissage :

- ①-Avoir un niveau 3^{ème}
- ②-Les jeunes de 15 à 29 ans révolus
- ③-Jeunes de 15 ans, à condition d'avoir terminé la 3^{ème}.

Autres publics : Adulte en reconversion

Modalité pédagogique :

- Rythme d'alternance :
 - 1 semaine en centre
 - 3 semaines en entreprise
- Suivi en entreprise
- Coordination des temps de formation CFA et Entreprise par la mise en place d'outils spécifiques

Modalité d'évaluation :

Contrôle continu

Durée : entre 6 à 36 mois

Modalités et délais d'accès :

Intégration possible toute l'année

Lieux de formation :

- Cité de la Connaissance, Desmarais 97100 BASSE-TERRE
- 30 Avenue du Général de Gaulle, Raizet 97139 LES ABYMES

Tarif :

Contrat d'apprentissage :

Formation gratuite pour l'apprenant, éligible à une prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Autres publics : sur devis après positionnement

Objectif :

Le titulaire de ce diplôme est destiné à devenir un ouvrier hautement qualifié de la "charpente".

Son activité consiste à :

- Participer au diagnostic de l'existant et à l'étude de faisabilité de projets de charpente et structures bois complexes et très variés.
- Préparer le processus de réalisation d'un ouvrage à partir du dossier d'étude,
- Participer à l'analyse des risques propres aux situations de travail puis mettre ou faire mettre en œuvre les mesures de prévention adaptées.
- Réaliser et/ou Restaurer les ouvrages les plus complexes de structure bois selon les techniques et procédés de fabrication et de mise en œuvre traditionnels et contemporains de la charpente et de la construction bois.

Puis, en fonction de l'expérience acquise dans l'entreprise et de l'évolution de ses compétences initiales :

- Organiser, assurer le suivi et rendre compte de la réalisation d'un chantier de charpente et de construction bois.
- Animer et Conduire une équipe d'ouvriers

Programme :

Enseignement professionnel	Enseignement général
<ul style="list-style-type: none">- Arts appliqués- Lecture de plan- Dessin technique- Technologie	<ul style="list-style-type: none">- Anglais- physique et chimie- Français, histoire et géographie- PSE ; EPS

Accessibilité :



Dépend de la situation de handicap prendre contact avec les référents :

M. Jean-Claude BOZOR : *Site du Raizet*

Mme Josépha FLORENTINE : *site de Desmarais*

CONTACT :

M. Jean-Claude BOZOR : 0690 34 11 87

jbozor@cmguadeloupe.org

Mme Josépha FLORENTINE : 0690 31 37 24

jflorentine@cmguadeloupe.org





Pré-requis :

Contrat d'apprentissage :

- ① - Avoir un niveau 3^{ème}
- ② - Les jeunes de 15 à 29 ans révolus
- ③ - Jeunes de 15 ans, à condition d'avoir terminé la 3^{ème}.

Autres publics : Adulte en reconversion

Modalité pédagogique :

- Rythme d'alternance :
 - 1 semaine en centre
 - 3 semaines en entreprise
- Suivi en entreprise
- Coordination des temps de formation CFA et Entreprise par la mise en place d'outils spécifiques

Modalité d'évaluation :

Contrôle continu

Durée : entre 6 à 36 mois

Modalités et délais d'accès :

Intégration possible toute l'année

Lieux de formation :

- Cité de la Connaissance, Desmarais 97100 BASSE-TERRE
- 30 Avenue du Général de Gaulle, Raizet 97139 LES ABYMES

Tarif :

Contrat d'apprentissage :

Formation gratuite pour l'apprenant, éligible à une prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Autres publics : sur devis après positionnement

CONTACT :

M. Jean-Claude BOZOR : 0690 34 11 87

jbozor@cmguadeloupe.org

Mme Josépha FLORENTINE : 0690 31 37 24

jflorentine@cmguadeloupe.org

Objectif :

Le titulaire du C.A.P. est amené à exercer ses activités au sein d'entreprises des secteurs de la menuiserie, de l'agencement et de la production de mobiliers. Il intervient dans le cadre de la réalisation d'ouvrages et/ou produits en bois et matériaux dérivés. Il met accessoirement en œuvre des produits ou composants en alliage léger, en verre et en matériaux de synthèse entrant dans la constitution des ouvrages tels que les menuiseries, les mobiliers et les agencements. Son lieu d'intervention privilégié est l'atelier de fabrication.

Il peut être amené à installer ponctuellement sur site des mobiliers d'agencement. En fabrication, il opère suivant un processus unitaire et/ou sériel.

Le titulaire du CAP est amené à :

- réaliser seul des tâches ou opérations de base,
- intervenir avec un aide ou un autre titulaire du CAP sur des ouvrages, produits ou systèmes pouvant nécessiter d'employer plusieurs personnes,
- participer à des travaux complexes dans certaines spécialités dans le cadre d'une équipe dirigée par un professionnel confirmé.

Il travaille sous les ordres de sa hiérarchie, mais également avec d'autres intervenants du bâtiment ou du secteur industriel de l'ameublement. Dans tous les cas, il interviendra selon les consignes et sous le contrôle d'une personne plus qualifiée. Le titulaire du C.A.P. menuisier fabricant de menuiserie, mobilier et agencement participe, dans le cadre de l'entreprise, aux fonctions:

- 1 - Fabrication,
- 2 - Logistique,
- 3 - Mise en œuvre sur site.

Programme :

Enseignement professionnel	Enseignement général
- Technologie - Trav .Prat - Dess. Tech. - Lect de plan - Arts appliqués	- Maths/physique-chimie - Anglais - ECM

Accessibilité :



Dépend de la situation de handicap prendre contact avec les référents :

M. Jean-Claude BOZOR : *Site du Raizet*

Mme Josépha FLORENTINE : *site de Desmarais*





Pré-requis :

Contrat d'apprentissage :

- ①-Avoir un niveau 3^{ème}
- ②-Les jeunes de 15 à 29 ans révolus
- ③-Jeunes de 15 ans, à condition d'avoir terminé la 3^{ème}.

Autres publics : Adulte en reconversion

Modalité pédagogique :

- Rythme d'alternance :
 - 1 semaine en centre
 - 3 semaines en entreprise
- Suivi en entreprise
- Coordination des temps de formation CFA et Entreprise par la mise en place d'outils spécifiques

Modalité d'évaluation :

Contrôle continu

Durée : entre 6 à 36 mois

Modalités et délais d'accès :

Intégration possible toute l'année

Lieux de formation :

- Cité de la Connaissance, Desmarais
97100 BASSE-TERRE
- 30 Avenue du Général de Gaulle, Raizet
97139 LES ABYMES

Tarif :

Contrat d'apprentissage :

Formation gratuite pour l'apprenant, éligible à une prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Autres publics : sur devis après positionnement

Objectif :

Le titulaire du BP Menuisier est destiné à devenir un professionnel hautement qualifié de la menuiserie et de l'agencement qui intervient en atelier et sur chantier pour fabriquer et mettre en œuvre différents ouvrages de menuiserie extérieure et intérieure ainsi que tout aménagement de pièce, bureau, cuisine, salle de bains, magasin, salle d'exposition, lieux de réunion et d'accueil de public...

Au sein de l'entreprise, en atelier et sur site, son activité consiste à :

- participer à l'étude de projets ou d'ouvrages complexes et très variés, par sa maîtrise de ses savoir-faire et ses connaissances technologiques,
 - préparer le processus de réalisation de son ouvrage à partir du dossier d'étude, des concepts et normes de la menuiserie et de l'agencement et des contraintes de l'entreprise et environnementales du chantier,
 - réaliser les ouvrages selon les techniques et procédés courants de fabrication et de mise en œuvre de la menuiserie et de l'agencement,
- Puis, en fonction de l'expérience acquise dans l'entreprise et de l'évolution des compétences initiales:
- organiser, assurer le suivi de sa réalisation sur chantier,
 - animer le travail en équipe de professionnels.

Programme :

Enseignement professionnel	Enseignement général
Enseignement général - Maths/physique-chimie - Anglais - ECM	- Maths/physique-chimie - Anglais - ECM

Accessibilité :



Dépend de la situation de handicap prendre contact avec les référents :

M. Jean-Claude BOZOR : *Site du Raizet*

Mme Josépha FLORENTINE : *site de Desmarais*

CONTACT :

M. Jean-Claude BOZOR : 0690 34 11 87

jbozor@cmguadeloupe.org

Mme Josépha FLORENTINE : 0690 31 37 24

jflorentine@cmguadeloupe.org



CAP CUISINE



Pré-requis :

Contrat d'apprentissage :

- ①-Avoir un niveau 3^{ème}
- ②-Les jeunes de 15 à 29 ans révolus
- ③-Jeunes de 15 ans, à condition d'avoir terminé la 3^{ème}.

Autres publics : Adulte en reconversion

Modalité pédagogique :

- Rythme d'alternance :
 - 1 semaine en centre
 - 3 semaines en entreprise
- Suivi en entreprise
- Coordination des temps de formation CFA et Entreprise par la mise en place d'outils spécifiques

Modalité d'évaluation :

Contrôle continu

Durée : entre 6 à 36 mois

Modalités et délais d'accès :

Intégration possible toute l'année

Lieux de formation :

- Cité de la Connaissance, Desmarais 97100 BASSE-TERRE
- 30 Avenue du Général de Gaulle, Raizet 97139 LES ABYMES

Tarif :

Contrat d'apprentissage :

Formation gratuite pour l'apprenant, éligible à une prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Autres publics : sur devis après positionnement

Objectif :

le titulaire du CAP Cuisine occupe un poste dans tous les types de cuisine. Sous l'autorité d'un responsable :

- Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
- Il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
- sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise

Les compétences visées :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer

Programme :

Enseignement professionnel	Enseignement général
<ul style="list-style-type: none">- Français – Histoire géographique- Maths – physique et chimie- Prévention Santé environnement- Education Physique et Sportive- Anglais	<ul style="list-style-type: none">- Français – Histoire géographique- Maths – physique et chimie- Prévention Santé environnement- Education Physique et Sportive- Anglais

Accessibilité :



Dépend de la situation de handicap prendre contact avec les référents :

M. Jean-Claude BOZOR : *Site du Raizet*

Mme Josépha FLORENTINE : *site de Desmarais*

CONTACT :

M. Jean-Claude BOZOR : 0690 34 11 87

jbozor@cmguadeloupe.org

Mme Josépha FLORENTINE : 0690 31 37 24

jflorentine@cmguadeloupe.org



Pré-requis :

Contrat d'apprentissage :

- ①-Avoir un niveau 3^{ème}
- ②-Les jeunes de 15 à 29 ans révolus
- ③-Jeunes de 15 ans, à condition d'avoir terminé la 3^{ème}.

Autres publics : Adulte en reconversion

Modalité pédagogique :

- Rythme d'alternance :
 - 1 semaine en centre
 - 3 semaines en entreprise
- Suivi en entreprise
- Coordination des temps de formation CFA et Entreprise par la mise en place d'outils spécifiques

Modalité d'évaluation :

Contrôle continu

Durée : entre 6 à 36 mois

Modalités et délais d'accès :

Intégration possible toute l'année

Lieux de formation :

- Cité de la Connaissance, Desmarais 97100 BASSE-TERRE
- 30 Avenue du Général de Gaulle, Raizet 97139 LES ABYMES

Tarif :

Contrat d'apprentissage :

Formation gratuite pour l'apprenant, éligible à une prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Autres publics : sur devis après positionnement

Objectif :

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts de la cuisine est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier. Il exerce son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Il peut diriger un ou plusieurs commis.

Les compétences visées :

- Concevoir une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition
- Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition
- Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée
- Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Maîtriser les techniques culinaires
- Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions
- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Participer à l'animation de personnels au sein d'une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise

Programme :

Enseignement professionnel	Enseignement général
-Technologie -Travaux pratiques -Arts appliqués -Sciences appliquées	-Gestion de l'entreprise -Expression et Connaissance du Monde -Anglais

Accessibilité :



Dépend de la situation de handicap prendre contact avec les référents :

M. Jean-Claude BOZOR : *Site du Raizet*

Mme Josépha FLORENTINE : *site de Desmarais*

CONTACT :

M. Jean-Claude BOZOR : 0690 34 11 87

jbozor@cmguadeloupe.org

Mme Josépha FLORENTINE : 0690 31 37 24

jflorentine@cmguadeloupe.org



Pré-requis :

Contrat d'apprentissage :

- ①-Avoir un niveau 3^{ème}
- ②-Les jeunes de 15 à 29 ans révolus
- ③-Jeunes de 15 ans, à condition d'avoir terminé la 3^{ème}.

Autres publics : Adulte en reconversion

Modalité pédagogique :

- Rythme d'alternance :
 - 1 semaine en centre
 - 3 semaines en entreprise
- Suivi en entreprise
- Coordination des temps de formation CFA et Entreprise par la mise en place d'outils spécifiques

Modalité d'évaluation :

Contrôle continu

Durée : entre 6 à 36 mois

Modalités et délais d'accès :

Intégration possible toute l'année

Lieux de formation :

- Cité de la Connaissance, Desmarais
97100 BASSE-TERRE
- 30 Avenue du Général de Gaulle, Raizet
97139 LES ABYMES

Tarif :

Contrat d'apprentissage :

Formation gratuite pour l'apprenant, éligible à une prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Autres publics : sur devis après positionnement

Objectif :

le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées. En complément de ces productions : produits de base en restauration boulangère. Il doit être capable de présenter au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

Les compétences visées :

- Organiser le rangement des produits réceptionnés
- Organiser son travail
- Effectuer les calculs nécessaires à la production
- Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- Peser et mesurer
- Préparer, fabriquer : les pains
- Préparer, fabriquer : les viennoiseries
- Préparer, fabriquer : produits salés et décors
- Conditionner les produits fabriqués
- Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis

Programme :

Enseignement professionnel	Enseignement général
<ul style="list-style-type: none">- Technologie culinaire- Pratique du métier- Sciences appliquées- Connaissance de l'entreprise- Prévention Santé environnement	<ul style="list-style-type: none">- Français – Histoire géographie- Maths – physique et chimie- Education Physique et Sportive- Anglais

Accessibilité :



Dépend de la situation de handicap prendre contact avec les référents :

M. Jean-Claude BOZOR : *Site du Raizet*

Mme Josépha FLORENTINE : *site de Desmarais*

CONTACT :

M. Jean-Claude BOZOR : 0690 34 11 87

jbozor@cmguadeloupe.org

Mme Josépha FLORENTINE : 0690 31 37 24

jflorentine@cmguadeloupe.org



Pré-requis :

Contrat d'apprentissage :

- ①-Avoir un niveau 3^{ème}
- ②-Les jeunes de 15 à 29 ans révolus
- ③-Jeunes de 15 ans, à condition d'avoir terminé la 3^{ème}.

Autres publics : Adulte en reconversion

Modalité pédagogique :

- Rythme d'alternance :
 - 1 semaine en centre
 - 3 semaines en entreprise
- Suivi en entreprise
- Coordination des temps de formation CFA et Entreprise par la mise en place d'outils spécifiques

Modalité d'évaluation :

Contrôle continu

Durée : entre 6 à 36 mois

Modalités et délais d'accès :

Intégration possible toute l'année

Lieux de formation :

- Cité de la Connaissance, Desmarais 97100 BASSE-TERRE
- 30 Avenue du Général de Gaulle, Raizet 97139 LES ABYMES

Tarif :

Contrat d'apprentissage :

Formation gratuite pour l'apprenant, éligible à une prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Autres publics : sur devis après positionnement

Objectif :

Le titulaire du Brevet Professionnel Boulanger est un professionnel hautement qualifié qui conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère.

- Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de la production en respectant les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.

- Il maîtrise les calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères qualité définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur.

- Il est appelé à animer et manager une équipe de production.

- Il participe à la commercialisation des produits.

A terme, il doit être capable de créer, de reprendre et gérer une entreprise de boulangerie. Ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettent de les valoriser auprès de la clientèle. Il connaît les principes généraux du développement durable (social, économique et environnemental). Il est en mesure de mettre en œuvre certains d'entre eux comme le tri sélectif des déchets.

Programme :

Enseignement professionnel	Enseignement général
<ul style="list-style-type: none">- Technologie-Travaux prat- Gestion appliquée- Sciences appliquées	<ul style="list-style-type: none">- Expression et Connaissance du Monde- Anglais

Accessibilité :

Dépend de la situation de handicap prendre contact avec les référents :

M. Jean-Claude BOZOR : *Site du Raizet*

Mme Josépha FLORENTINE : *site de Desmarais*

CONTACT :

M. Jean-Claude BOZOR : 0690 34 11 87

jbozor@cmguadeloupe.org

Mme Josépha FLORENTINE : 0690 31 37 24

jflorentine@cmguadeloupe.org



CAP PATISSIER



Pré-requis :

Contrat d'apprentissage :

- ① - Avoir un niveau 3^{ème}
- ② - Les jeunes de 15 à 29 ans révolus
- ③ - Jeunes de 15 ans, à condition d'avoir terminé la 3^{ème}.

Autres publics : Adulte en reconversion

Modalité pédagogique :

- Rythme d'alternance :
 - 1 semaine en centre
 - 3 semaines en entreprise
- Suivi en entreprise
- Coordination des temps de formation CFA et Entreprise par la mise en place d'outils spécifiques

Modalité d'évaluation :

Contrôle continu

Durée : entre 6 à 36 mois

Modalités et délais d'accès :

Intégration possible toute l'année

Lieux de formation :

- Cité de la Connaissance, Desmarais 97100 BASSE-TERRE
- 30 Avenue du Général de Gaulle, Raizet 97139 LES ABYMES

Tarif :

Contrat d'apprentissage :

Formation gratuite pour l'apprenant, éligible à une prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Autres publics : sur devis après positionnement

Objectif :

Le/la titulaire du CAP « Pâtissier » doit être capable de :

- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène
- Elaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Evaluer sa production
- Organiser sa production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués

Programme :

Enseignement professionnel	Enseignement général
<ul style="list-style-type: none">- Technologie - Travaux pratiques- Sciences appliquées- Arts appliqués- Prévention-Santé-Environnement	<ul style="list-style-type: none">- Gestion de l'entreprise- Français, Histoire-géographie, éducation civique- Anglais obligatoire- Maths - physique - chimie- EPS

Accessibilité :



Dépend de la situation de handicap prendre contact avec les référents :

M. Jean-Claude BOZOR : *Site du Raizet*

Mme Josépha FLORENTINE : *site de Desmarais*

CONTACT :

M. Jean-Claude BOZOR : 0690 34 11 87

jbozor@cmguadeloupe.org

Mme Josépha FLORENTINE : 0690 31 37 24

jflorentine@cmguadeloupe.org



CAP CHOCOLATIER CONFISEUR



Pré-requis :

Contrat d'apprentissage :

- ①-Avoir un niveau 3^{ème}
- ②-Les jeunes de 15 à 29 ans révolus
- ③-Jeunes de 15 ans, à condition d'avoir terminé la 3^{ème}.

Autres publics : Adulte en reconversion

Modalité pédagogique :

- Rythme d'alternance :
 - 1 semaine en centre
 - 3 semaines en entreprise
- Suivi en entreprise
- Coordination des temps de formation CFA et Entreprise par la mise en place d'outils spécifiques

Modalité d'évaluation :

Contrôle continu

Durée : entre 6 à 36 mois

Modalités et délais d'accès :

Intégration possible toute l'année

Lieux de formation :

- Cité de la Connaissance, Desmarais 97100 BASSE-TERRE
- 30 Avenue du Général de Gaulle, Raizet 97139 LES ABYMES

Tarif :

Contrat d'apprentissage :

Formation gratuite pour l'apprenant, éligible à une prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Autres publics : sur devis après positionnement

Objectif :

Le titulaire du CAP Chocolatier confiseur assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement.

Il réalise des produits de chocolaterie, de confiserie et, éventuellement, de pâtisserie spécialisée à base de chocolat.

Il en assure le conditionnement avant commercialisation.

Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Le champ d'intervention du titulaire du CAP Chocolatier confiseur se situe dans le cadre des fonctions suivantes :

- ⇨ Approvisionnement ;
- ⇨ Production en chocolaterie, confiserie, pâtisserie spécialisée à base de chocolat ;
- ⇨ Communication.

Programme :

Enseignement professionnel	Enseignement général
<ul style="list-style-type: none">- Technologie - Travaux pratiques- Sciences appliquées- Arts appliqués- Prévention-Santé-Environnement	<ul style="list-style-type: none">- Gestion de l'entreprise- Français, Histoire-géographie, éducation civique- Anglais obligatoire- Maths - physique - chimie- EPS

Accessibilité :



Dépend de la situation de handicap prendre contact avec les référents :

M. Jean-Claude BOZOR : *Site du Raizet*

Mme Josépha FLORENTINE : *site de Desmarais*

CONTACT :

M. Jean-Claude BOZOR : 0690 34 11 87

jbozor@cmguadeloupe.org

Mme Josépha FLORENTINE : 0690 31 37 24

jflorentine@cmguadeloupe.org



CAP BOUCHER



Pré-requis :

Contrat d'apprentissage :

- ① - Avoir un niveau 3^{ème}
- ② - Les jeunes de 15 à 29 ans révolus
- ③ - Jeunes de 15 ans, à condition d'avoir terminé la 3^{ème}.

Autres publics : Adulte en reconversion

Modalité pédagogique :

- Rythme d'alternance :
 - 1 semaine en centre
 - 3 semaines en entreprise
- Suivi en entreprise
- Coordination des temps de formation CFA et Entreprise par la mise en place d'outils spécifiques

Modalité d'évaluation :

Contrôle continu

Durée : entre 6 à 36 mois

Modalités et délais d'accès :

Intégration possible toute l'année

Lieux de formation :

- Cité de la Connaissance, Desmarais 97100 BASSE-TERRE
- 30 Avenue du Général de Gaulle, Raizet 97139 LES ABYMES

Tarif :

Contrat d'apprentissage :

Formation gratuite pour l'apprenant, éligible à une prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Autres publics : sur devis après positionnement

Objectif :

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Boucher assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers) et du traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité.

Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner et conseiller la clientèle, à participer à l'acte de vente.

Les compétences visées :

- Réceptionner les produits livrés
- Stocker les produits et suivre les stocks
- Approvisionner le poste de travail
- Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers
- Mettre en œuvre les techniques de préparation : découper, séparer, désosser, parer, éplucher, habiller une volaille
- Mettre en œuvre les techniques de transformation : trancher, couper, hacher, effectuer un mélange simple
- Mettre en œuvre les techniques de finition : mettre en forme, barder, ficeler
- Nettoyer, désinfecter les matériels et l'outillage, les locaux
- Réaliser certaines opérations de la vente
- Vérifier les produits
- Apprécier le fonctionnement des appareils et dispositifs de sécurité alimentaire

Programme :

Enseignement professionnel	Enseignement général
<ul style="list-style-type: none">- Travaux pratiques- Technologie- Commercialisation- Gestion appliquée- Sciences appliquées- PSE (Prévention Santé Environnement)	<ul style="list-style-type: none">- Français-Histoire-géographie- Education civique- Anglais- Maths - physique - chimie- EPS

Accessibilité :



Dépend de la situation de handicap prendre contact avec les référents :

M. Jean-Claude BOZOR : *Site du Raizet*

Mme Josépha FLORENTINE : *site de Desmarais*

CONTACT :

M. Jean-Claude BOZOR : 0690 34 11 87

jbozor@cmguadeloupe.org

Mme Josépha FLORENTINE : 0690 31 37 24

jflorentine@cmguadeloupe.org





Pré-requis :

Contrat d'apprentissage :

- ①-Avoir un niveau 3^{ème}
- ②-Les jeunes de 15 à 29 ans révolus
- ③-Jeunes de 15 ans, à condition d'avoir terminé la 3^{ème}.

Autres publics : Adulte en reconversion

Modalité pédagogique :

- Rythme d'alternance :
 - 1 semaine en centre
 - 3 semaines en entreprise
- Suivi en entreprise
- Coordination des temps de formation CFA et Entreprise par la mise en place d'outils spécifiques

Modalité d'évaluation :

Contrôle continu

Durée : entre 6 à 36 mois

Modalités et délais d'accès :

Intégration possible toute l'année

Lieux de formation :

- Cité de la Connaissance, Desmarais
97100 BASSE-TERRE
- 30 Avenue du Général de Gaulle, Raizet
97139 LES ABYMES

Tarif :

Contrat d'apprentissage :

Formation gratuite pour l'apprenant, éligible à une prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Autres publics : sur devis après positionnement

Objectif :

Le titulaire du CAP " Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant " occupe un poste dans le secteur des HCR (Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant)

Sous l'autorité hiérarchique :

- Il contribue à l'accueil et au bien être d'une clientèle française et étrangère ;
 - Il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
 - Il contribue à la commercialisation des prestations ;
- Les compétences professionnelles se regroupent dans 2 pôles :
- Pôle 1 : Organisation des prestations
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation
 - Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités
- Pôle 2 : Accueil, commercialisation et services en HCR
- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
 - Mettre en oeuvre les techniques de mise en place et de préparation
 - Mettre en oeuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client
 - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

Programme :

Enseignement professionnel	Enseignement général
<ul style="list-style-type: none">- Travaux pratiques- Technologie- Gestion appliquée- Sciences appliquées- PSE (Prévention Santé Environnement)	<ul style="list-style-type: none">- Français-Histoire-géographie-Education civique- Anglais- Maths - physique - chimie- EPS

Accessibilité :



Dépend de la situation de handicap prendre contact avec les référents :

M. Jean-Claude BOZOR : *Site du Raizet*

Mme Josépha FLORENTINE : *site de Desmarais*

CONTACT :

M. Jean-Claude BOZOR : 0690 34 11 87

jbozor@cmguadeloupe.org

Mme Josépha FLORENTINE : 0690 31 37 24

jflorentine@cmguadeloupe.org



CAP METIERS DE LA COIFFURE



Pré-requis :

Contrat d'apprentissage :

- ① - Avoir un niveau 3^{ème}
- ② - Les jeunes de 15 à 29 ans révolus
- ③ - Jeunes de 15 ans, à condition d'avoir terminé la 3^{ème}.

Autres publics : Adulte en reconversion

Modalité pédagogique :

- Rythme d'alternance :
 - 1 semaine en centre
 - 3 semaines en entreprise
- Suivi en entreprise
- Coordination des temps de formation CFA et Entreprise par la mise en place d'outils spécifiques

Modalité d'évaluation :

Contrôle continu

Durée : entre 6 à 36 mois

Modalités et délais d'accès :

Intégration possible toute l'année

Lieux de formation :

- Cité de la Connaissance, Desmarais 97100 BASSE-TERRE
- 30 Avenue du Général de Gaulle, Raizet 97139 LES ABYMES

Tarif :

Contrat d'apprentissage :

Formation gratuite pour l'apprenant, éligible à une prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Autres publics : sur devis après positionnement

Objectif :

Le (la) titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Métiers de la coiffure est un(e) professionnel(le) qualifié(e) dans :

- les techniques de base d'hygiène et de soins capillaires, de coupe, de mise en forme, de coloration, de coiffage sur une clientèle féminine et masculine;

- l'accueil de la clientèle;

- le conseil et la vente de services et de produits

Compétences visées :

- Élaborer un diagnostic

- Mettre en œuvre une technique d'hygiène et de soin capillaire

- Réaliser des techniques de base de coiffure

* Réaliser des techniques de coupe

* Réaliser des techniques de couleur

* Réaliser des techniques de forme et de coiffage

- Accueillir la clientèle et gérer la prise de rendez-vous

- Conseiller et vendre des services, des matériels, des produits capillaires

- Contribuer à l'activité de l'entreprise

Programme :

Enseignement professionnel	Enseignement général
- Travaux pratiques - technologie - communication professionnelle - connaissance des milieux de travail - Biologie appliquée - Microbiologie et hygiène appliquées - Arts appliqués à la profession - Prévention – Santé - Environnement	- Gestion de l'entreprise - Français-Histoire-géographie - Anglais - Maths - physique - chimie - EPS

Accessibilité :



Dépend de la situation de handicap prendre contact avec les référents :

M. Jean-Claude BOZOR : *Site du Raizet*

Mme Josépha FLORENTINE : *site de Desmarais*

CONTACT :

M. Jean-Claude BOZOR : 0690 34 11 87

jbozor@cmguadeloupe.org

Mme Josépha FLORENTINE : 0690 31 37 24

jflorentine@cmguadeloupe.org



Pré-requis :

Contrat d'apprentissage :

- ① - Avoir un niveau 3^{ème}
- ② - Les jeunes de 15 à 29 ans révolus
- ③ - Jeunes de 15 ans, à condition d'avoir terminé la 3^{ème}.

Autres publics : Adulte en reconversion

Modalité pédagogique :

- Rythme d'alternance :
 - 1 semaine en centre
 - 3 semaines en entreprise
- Suivi en entreprise
- Coordination des temps de formation CFA et Entreprise par la mise en place d'outils spécifiques

Modalité d'évaluation :

Contrôle continu

Durée : entre 6 à 36 mois

Modalités et délais d'accès :

Intégration possible toute l'année

Lieux de formation :

- Cité de la Connaissance, Desmarais 97100 BASSE-TERRE
- 30 Avenue du Général de Gaulle, Raizet 97139 LES ABYMES

Tarif :

Contrat d'apprentissage :

Formation gratuite pour l'apprenant, éligible à une prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Autres publics : sur devis après positionnement

Objectif :

le titulaire du BP Coiffure est un professionnel hautement qualifié qui exerce son activité comme employeur ou salarié dans les salons ou entreprises de coiffure, dans les entreprises de production et de distribution de produits capillaires, dans les établissements sanitaires et sociaux, etc.

Au titre de la loi du 5/07/1996 portant réglementation des conditions d'accès à la profession de coiffeur,

- il peut exercer le contrôle effectif et permanent de toute entreprise ou établissement de coiffure.
- Il est compétent dans les techniques d'hygiène et de soins capillaires, de coupe, de coloration, d'éclaircissement, de mise en forme temporaire ou durable et de coiffage.
- Il conçoit et réalise des coiffures personnalisées.
- Il assure l'animation et la gestion du personnel, la vente et le développement des produits et des services et participe à la gestion administrative et financière de l'entreprise.

Programme :

Enseignement professionnel	Enseignement général
<ul style="list-style-type: none">- Technologies et méthodes- Travaux pratiques- Physique/chimie appliquées- Biologie appliquée- Arts appliqués à la profession- Cadre organisationnel et réglementaire de l'activité- Gestion de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none">- ECM- Anglais

Accessibilité :



Dépend de la situation de handicap prendre contact avec les référents :

M. Jean-Claude BOZOR : *Site du Raizet*

Mme Josépha FLORENTINE : *site de Desmarais*

CONTACT :

M. Jean-Claude BOZOR : 0690 34 11 87

jbozor@cmguadeloupe.org

Mme Josépha FLORENTINE : 0690 31 37 24

jflorentine@cmguadeloupe.org





Pré-requis :

Contrat d'apprentissage :

- ①-Avoir un niveau 3^{ème}
- ②-Les jeunes de 15 à 29 ans révolus
- ③-Jeunes de 15 ans, à condition d'avoir terminé la 3^{ème}.

Autres publics : Adulte en reconversion

Modalité pédagogique :

- Rythme d'alternance :
 - 1 semaine en centre
 - 3 semaines en entreprise
- Suivi en entreprise
- Coordination des temps de formation CFA et Entreprise par la mise en place d'outils spécifiques

Modalité d'évaluation :

Contrôle continu

Durée : entre 6 à 36 mois

Modalités et délais d'accès :

Intégration possible toute l'année

Lieux de formation :

- Cité de la Connaissance, Desmarais 97100 BASSE-TERRE
- 30 Avenue du Général de Gaulle, Raizet 97139 LES ABYMES

Tarif :

Contrat d'apprentissage :

Formation gratuite pour l'apprenant, éligible à une prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Autres publics : sur devis après positionnement

Objectif :

Le ou la titulaire du C.A.P. Esthétique Cosmétique Parfumerie est un(e) professionnel(le) qualifié(e) spécialisé(e) en :

- techniques de soins esthétiques visage, mains et pieds
- techniques de maquillage visage et ongles
- techniques esthétiques liées aux phanères
- conseil à la clientèle et vente de produits cosmétiques, d'hygiène corporelle, de produits de parfumerie et d'accessoires de soins esthétiques
- conseil à la clientèle et vente de prestations esthétiques

Il (elle) conduit les activités professionnelles de l'institut de beauté et de bien-être.

Programme :

Enseignement professionnel	Enseignement général
<ul style="list-style-type: none">- Travaux pratiques- technologie- Biologie appliquée- Arts appliqués- Prévention-Santé-Environnement	<ul style="list-style-type: none">- Gestion de l'entreprise- Français-Histoire-géographie- Anglais- Maths - physique - chimie- EPS

Accessibilité :



Dépend de la situation de handicap prendre contact avec les référents :

M. Jean-Claude BOZOR : *Site du Raizet*

Mme Josépha FLORENTINE : *site de Desmarais*

CONTACT :

M. Jean-Claude BOZOR : 0690 34 11 87

jbozor@cmguadeloupe.org

Mme Josépha FLORENTINE : 0690 31 37 24

jflorentine@cmguadeloupe.org

CAP INSTALLATEUR EN FROID ET CONDITIONNEMENT



Pré-requis :

Contrat d'apprentissage :

- ①-Avoir un niveau 3^{ème}
- ②-Les jeunes de 15 à 29 ans révolus
- ③-Jeunes de 15 ans, à condition d'avoir terminé la 3^{ème}.

Autres publics : Adulte en reconversion

Modalité pédagogique :

- Rythme d'alternance :
 - 1 semaine en centre
 - 3 semaines en entreprise
- Suivi en entreprise
- Coordination des temps de formation CFA et Entreprise par la mise en place d'outils spécifiques

Modalité d'évaluation :

Contrôle continu

Durée : entre 6 à 36 mois

Modalités et délais d'accès :

Intégration possible toute l'année

Lieux de formation :

- Cité de la Connaissance, Desmarais 97100 BASSE-TERRE
- 30 Avenue du Général de Gaulle, Raizet 97139 LES ABYMES

Tarif :

Contrat d'apprentissage :

Formation gratuite pour l'apprenant, éligible à une prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Autres publics : sur devis après positionnement

Objectif :

Le titulaire du CAP spécialité installateur en froid et conditionnement d'air est un frigoriste- climaticien qualifié, spécialisé capable de :

INSTALLER -CONTRÔLER

- Identifier sur site les réseaux d'alimentation
- Implanter, manutentionner, fixer les supportages, les équipements et les fixations
- Façonner, raccorder, assembler, isoler, les circuits (frigorifique, hydraulique, aéraulique)
- Réaliser des opérations simples de soudage de l'acier et raccorder le PER
- Câbler, repérer, connecter les liaisons électriques et électroniques
- Contrôler la mise en œuvre des équipements électriques et fluidiques installés
- Trier, valoriser les déchets
- Assurer l'étanchéité d'un circuit (frigorifique, hydraulique) avant mise en service

METTRE EN SERVICE

- Tirer au vide le circuit frigorifique
- Manipuler le fluide frigorigène et les huiles
- Contrôler l'étanchéité d'un circuit frigorifique chargé en fluide
- Intervenir sur un circuit hydraulique ou aéraulique
- Mesurer, comparer des grandeurs
- Paramétrer ou régler les valeurs de consigne reçues sur tout organe de régulation et de sécurité
- Raccorder les équipements de charge, de mesure et de contrôle

ENTREtenir

- Remplacer des composants de l'installation

Programme :

Enseignement professionnel	Enseignement général
<ul style="list-style-type: none">- Technologie- Travaux pratiques- Prévention-Santé-Environnement- Dessin technique- Schéma	<ul style="list-style-type: none">-Français-Histoire-géographie-Education civique-Anglais-Maths - physique - chimie- EPS

Accessibilité :



Dépend de la situation de handicap prendre contact avec les référents :

M. Jean-Claude BOZOR : *Site du Raizet*

Mme Josépha FLORENTINE : *site de Desmarais*

CONTACT :

M. Jean-Claude BOZOR : 0690 34 11 87

jbozor@cmguadeloupe.org

Mme Josépha FLORENTINE : 0690 31 37 24

jflorentine@cmguadeloupe.org



CAP MONTEUR EN INSTALLATIONS SANITAIRES



Pré-requis :

Contrat d'apprentissage :

- ①-Avoir un niveau 3^{ème}
- ②-Les jeunes de 15 à 29 ans révolus
- ③-Jeunes de 15 ans, à condition d'avoir terminé la 3^{ème}.

Autres publics : Adulte en reconversion

Modalité pédagogique :

- Rythme d'alternance :
 - 1 semaine en centre
 - 3 semaines en entreprise
- Suivi en entreprise
- Coordination des temps de formation CFA et Entreprise par la mise en place d'outils spécifiques

Modalité d'évaluation :

Contrôle continu

Durée : entre 6 à 36 mois

Modalités et délais d'accès :

Intégration possible toute l'année

Lieux de formation :

- Cité de la Connaissance, Desmarais 97100 BASSE-TERRE
- 30 Avenue du Général de Gaulle, Raizet 97139 LES ABYMES

Tarif :

Contrat d'apprentissage :

Formation gratuite pour l'apprenant, éligible à une prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Autres publics : sur devis après positionnement

Objectif :

Le titulaire du CAP monteur en installations sanitaires (MIS) exerce ses compétences, sous le contrôle de sa hiérarchie dans le domaine du bâtiment pour des travaux neufs, de rénovation et de réhabilitation.

Il intervient indifféremment sur :

- Les bâtiments du secteur résidentiel (habitat individuel et petit collectif)
- Les bâtiments du secteur tertiaire, des services et de loisirs
- Les bâtiments industriels, agricoles ou commerciaux

Il effectue les tâches suivantes :

- Équiper les appareils d'une installation sanitaire
- Implanter et fixer les appareils et leurs accessoires
- Implanter et fixer les supports des réseaux
- Façonner, poser et raccorder les réseaux, raccorder les appareils
- Utiliser les moyens de prévention adaptés à la situation

Il intervient sur les installations et équipements suivants :

- Systèmes d'une installation sanitaire
- Réseaux de distribution fluidique
- Appareils sanitaires et leurs équipements
- Réseaux d'évacuation et d'assainissement collectif et individuel
- Installations aérauliques

Programme :

Enseignement professionnel	Enseignement général
<ul style="list-style-type: none">- Technologie - Travaux pratiques- Prévention-Santé-Environnement- Dessin technique- Lecture de plan	<ul style="list-style-type: none">- Français, Français-Histoire-géographie-Education civique- Anglais- Maths - physique - chimie- EPS

Accessibilité :



Dépend de la situation de handicap prendre contact avec les référents :

M. Jean-Claude BOZOR : *Site du Raizet*

Mme Josépha FLORENTINE : *site de Desmarais*

CONTACT :

M. Jean-Claude BOZOR : 0690 34 11 87

jbozor@cmguadeloupe.org

Mme Josépha FLORENTINE : 0690 31 37 24

jflorentine@cmguadeloupe.org



CAP PEINTURE EN CARROSSERIE



Pré-requis :

Contrat d'apprentissage :

- ① - Avoir un niveau 3^{ème}
- ② - Les jeunes de 15 à 29 ans révolus
- ③ - Jeunes de 15 ans, à condition d'avoir terminé la 3^{ème}.

Autres publics : Adulte en reconversion

Modalité pédagogique :

- Rythme d'alternance :
 - 1 semaine en centre
 - 3 semaines en entreprise
- Suivi en entreprise
- Coordination des temps de formation CFA et Entreprise par la mise en place d'outils spécifiques

Modalité d'évaluation :

Contrôle continu

Durée : entre 6 à 36 mois

Modalités et délais d'accès :

Intégration possible toute l'année

Lieux de formation :

- Cité de la Connaissance, Desmarais
97100 BASSE-TERRE
- 30 Avenue du Général de Gaulle, Raizet
97139 LES ABYMES

Tarif :

Contrat d'apprentissage :

Formation gratuite pour l'apprenant, éligible à une prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Autres publics : sur devis après positionnement

Objectif :

Le cœur de l'activité est la préparation des surfaces et la mise en peinture des éléments dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il travaille en complémentarité avec le carrossier qui, lui, prend en charge le véhicule pour toutes les interventions de restructuration et redressement.

Son activité consiste, au sein de l'équipe de réparation, à :

- préparer l'intervention sur le véhicule ;
- réparer les éléments en matériaux composites détériorés ;
- préparer la mise en peinture du véhicule ;
- réaliser la mise en peinture du véhicule ;
- préparer le véhicule à la livraison.

L'activité du titulaire du CAP Peinture en carrosserie s'exerce dans un environnement qui implique un respect scrupuleux des règles de prévention des risques professionnels en matière d'ergonomie, d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement.

Dans le cadre de son parcours professionnel, le titulaire du CAP Peinture en carrosserie pourra assumer des responsabilités qui le conduiront à exercer en tant que chef d'équipe ou responsable d'une unité. Les compétences acquises et reconnues par la validation des acquis de l'expérience pourront lui permettre d'accéder à des responsabilités de niveau supérieur. La réparation des carrosseries constitue également une spécialisation à laquelle il a la possibilité d'accéder, notamment dans le cadre de la formation tout au long de la vie.

Programme :

Enseignement professionnel	Enseignement général
<ul style="list-style-type: none">- Technologie- Travaux pratiques- Prévention-Santé-Environnement- Dessin technique	<ul style="list-style-type: none">- Français, Français-Histoire-géographie-Education civique- Anglais- Maths - physique - chimie- EPS

Accessibilité :



Dépend de la situation de handicap prendre contact avec les référents :

M. Jean-Claude BOZOR : *Site du Raizet*

Mme Josépha FLORENTINE : *site de Desmarais*

CONTACT :

M. Jean-Claude BOZOR : 0690 34 11 87

jbozor@cmguadeloupe.org

Mme Josépha FLORENTINE : 0690 31 37 24

jflorentine@cmguadeloupe.org



CAP REPARATION DES CARROSSERIES



Pré-requis :

Contrat d'apprentissage :

- ①-Avoir un niveau 3^{ème}
- ②-Les jeunes de 15 à 29 ans révolus
- ③-Jeunes de 15 ans, à condition d'avoir terminé la 3^{ème}.

Autres publics : Adulte en reconversion

Modalité pédagogique :

- Rythme d'alternance :
 - 1 semaine en centre
 - 3 semaines en entreprise
- Suivi en entreprise
- Coordination des temps de formation CFA et Entreprise par la mise en place d'outils spécifiques

Modalité d'évaluation :

Contrôle continu

Durée : entre 6 à 36 mois

Modalités et délais d'accès :

Intégration possible toute l'année

Lieux de formation :

- Cité de la Connaissance, Desmarais 97100 BASSE-TERRE
- 30 Avenue du Général de Gaulle, Raizet 97139 LES ABYMES

Tarif :

Contrat d'apprentissage :

Formation gratuite pour l'apprenant, éligible à une prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Autres publics : sur devis après positionnement

Objectif :

Le titulaire du CAP Réparation des carrosseries est un opérateur qui intervient dans tout type d'entreprise de réparation des carrosseries des véhicules automobiles.

Son activité consiste, au sein de l'équipe de réparation à :

- accueillir et orienter le client
- préparer son intervention sur le véhicule
- déposer, reposer les éléments de carrosserie
- réparer les éléments
- contrôler les structures
- préparer la mise en peinture
- préparer le véhicule à la livraison et rendre compte de l'intervention à la hiérarchie de l'entreprise

Programme :

Enseignement professionnel	Enseignement général
<ul style="list-style-type: none">- Technologie-Travaux pratiques- Prévention-Santé-Environnement- Dessin technique	<ul style="list-style-type: none">- Français, Français-Histoire-géographie-Education civique- Anglais- Maths - physique - chimie- EPS

Accessibilité :



Dépend de la situation de handicap prendre contact avec les référents :

M. Jean-Claude BOZOR : *Site du Raizet*

Mme Josépha FLORENTINE : *site de Desmarais*

CONTACT :

M. Jean-Claude BOZOR : 0690 34 11 87

jbozor@cmguadeloupe.org

Mme Josépha FLORENTINE : 0690 31 37 24

jflorentine@cmguadeloupe.org



CAP MAINTENANCE DE VEHICULES AUTOMOBILES



Pré-requis :

Contrat d'apprentissage :

- ①-Avoir un niveau 3^{ème}
- ②-Les jeunes de 15 à 29 ans révolus
- ③-Jeunes de 15 ans, à condition d'avoir terminé la 3^{ème}.

Autres publics : Adulte en reconversion

Modalité pédagogique :

- Rythme d'alternance :
 - 1 semaine en centre
 - 3 semaines en entreprise
- Suivi en entreprise
- Coordination des temps de formation CFA et Entreprise par la mise en place d'outils spécifiques

Modalité d'évaluation :

Contrôle continu

Durée : entre 6 à 36 mois

Modalités et délais d'accès :

Intégration possible toute l'année

Lieux de formation :

- Cité de la Connaissance, Desmarais 97100 BASSE-TERRE
- 30 Avenue du Général de Gaulle, Raizet 97139 LES ABYMES

Tarif :

Contrat d'apprentissage :

Formation gratuite pour l'apprenant, éligible à une prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Autres publics : sur devis après positionnement

Objectif :

La maintenance des véhicules est en constante évolution, en conséquence le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle maintenance des véhicules devra être capable d'actualiser régulièrement ses compétences et d'intégrer dans sa pratique professionnelle, les acquis de sa formation tout au long de la vie.

Les activités principales de ce technicien ou cette technicienne consistent à :

- Réaliser les opérations de maintenance périodique et corrective ;
- Participer au diagnostic sur les véhicules ;
- Réceptionner et restituer le véhicule ;
- Participer à l'organisation de la maintenance.

Programme :

Enseignement professionnel	Enseignement général
<ul style="list-style-type: none">- Technologie- Travaux pratiques- Prévention-Santé-Environnement- Dessin technique	<ul style="list-style-type: none">- Français-Histoire-géographie-Education civique- Anglais- Maths - physique - chimie- EPS

Accessibilité :



Dépend de la situation de handicap prendre contact avec les référents :

M. Jean-Claude BOZOR : *Site du Raizet*

Mme Josépha FLORENTINE : *site de Desmarais*

CONTACT :

M. Jean-Claude BOZOR : 0690 34 11 87

jbozor@cmguadeloupe.org

Mme Josépha FLORENTINE : 0690 31 37 24

jflorentine@cmguadeloupe.org



CAP PEINTRE APPLICATEUR DE REVETEMENTS



Pré-requis :

Contrat d'apprentissage :

- ①-Avoir un niveau 3^{ème}
- ②-Les jeunes de 15 à 29 ans révolus
- ③-Jeunes de 15 ans, à condition d'avoir terminé la 3^{ème}.

Autres publics : Adulte en reconversion

Modalité pédagogique :

- Rythme d'alternance :
 - 1 semaine en centre
 - 3 semaines en entreprise
- Suivi en entreprise
- Coordination des temps de formation CFA et Entreprise par la mise en place d'outils spécifiques

Modalité d'évaluation :

Contrôle continu

Durée : entre 6 à 36 mois

Modalités et délais d'accès :

Intégration possible toute l'année

Lieux de formation :

- Cité de la Connaissance, Desmarais
97100 BASSE-TERRE
- 30 Avenue du Général de Gaulle, Raizet
97139 LES ABYMES

Tarif :

Contrat d'apprentissage :

Formation gratuite pour l'apprenant, éligible à une prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Autres publics : sur devis après positionnement

Objectif :

Le titulaire du CAP Peintre-applicateur de revêtements exécute des travaux courants (classe de finition B ou C du D.T.U. n° 59.1) de peinture et d'application de revêtements, réalisés à partir de directives générales et sous contrôle ponctuel.

Il est amené à exercer les activités suivantes :

- organisation du poste de travail ;
- application de peinture et de produits décoratifs ;
- participation à la mise en place d'harmonies colorées ;
- pose de papiers peints et de revêtements muraux collés ;
- pose de revêtements de sols collés ;
- travaux sur façades.

Il travaille seul sur un petit chantier de la taille d'une pièce d'habitation ou en équipe sur tout autre chantier. Il réalise ces activités à partir de consignes écrites et /ou orales fournies. Il est autonome dans sa tâche. Il effectue à chaque phase de travaux et en fin d'exécution un autocontrôle permettant de valider son travail ou de rendre compte des anomalies.

Le titulaire du CAP travaille sur chantier neuf ou ancien, sous les ordres de sa hiérarchie, avec d'autres intervenants : représentants des clients, maître d'œuvre, architecte, décorateur, représentants des autres corps d'état, fournisseurs.

Programme :

Enseignement professionnel	Enseignement général
<ul style="list-style-type: none">-Technologie-Travaux pratiques- Lecture de plan- Dessin technique- Prévention Santé Environnement- Arts appliqués	<ul style="list-style-type: none">- Histoire et géographie, éducation civique- Français- Anglais- Maths/physique et chimie- EPS

Accessibilité :



Dépend de la situation de handicap prendre contact avec les référents :

M. Jean-Claude BOZOR : *Site du Raizet*

Mme Josépha FLORENTINE : *site de Desmarais*

CONTACT :

M. Jean-Claude BOZOR : 0690 34 11 87

jbozor@cmguadeloupe.org

Mme Josépha FLORENTINE : 0690 31 37 24

jflorentine@cmguadeloupe.org



CAP ELECTRICIEN



Pré-requis :

Contrat d'apprentissage :

- ①-Avoir un niveau 3^{ème}
- ②-Les jeunes de 15 à 29 ans révolus
- ③-Jeunes de 15 ans, à condition d'avoir terminé la 3^{ème}.

Autres publics : Adulte en reconversion

Modalité pédagogique :

- Rythme d'alternance :
 - 1 semaine en centre
 - 3 semaines en entreprise
- Suivi en entreprise
- Coordination des temps de formation CFA et Entreprise par la mise en place d'outils spécifiques

Modalité d'évaluation :

Contrôle continu

Durée : entre 6 à 36 mois

Modalités et délais d'accès :

Intégration possible toute l'année

Lieux de formation :

- Cité de la Connaissance, Desmarais 97100 BASSE-TERRE
- 30 Avenue du Général de Gaulle, Raizet 97139 LES ABYMES

Tarif :

Contrat d'apprentissage :

Formation gratuite pour l'apprenant, éligible à une prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Autres publics : sur devis après positionnement

Objectif :

Le ou la titulaire du certificat d'aptitude professionnelle (CAP) électricien intervient dans les secteurs d'activités du bâtiment (résidentiel, tertiaire, industriel), de l'industrie, de l'agriculture, des services et des infrastructures.

Ce CAP aborde toutes les compétences professionnelles liées au métier d'électricien depuis le point de production de l'énergie jusqu'aux utilisations. Les fondamentaux du métier d'électricien sont transversaux à tous les secteurs d'activités.

Considérant les enjeux de la transition énergétique et l'évolution des techniques et des technologies numériques, le titulaire du CAP électricien met en œuvre et intervient sur les installations électriques et sur les réseaux de communication des domaines de la production, du transport, de la distribution, de la transformation et de la maîtrise de l'énergie électrique.

Le ou la titulaire du CAP électricien possède les gestes professionnels, les compétences et les connaissances associées qui lui permettent de :

- réaliser des installations électriques dans le respect des règles de l'art,
- contribuer à la performance énergétique des bâtiments et des installations,
- s'adapter à l'évolution des techniques, des méthodes et des matériels,
- participer à l'analyse des risques professionnels, de mettre en œuvre, de respecter les exigences de santé et de sécurité au travail,
- respecter les réglementations environnementales.

Programme :

Enseignement professionnel	Enseignement général
<ul style="list-style-type: none">- TP - Technologie- Lecture de plan- Schéma- PSE (Prévention Santé Environnement)	<ul style="list-style-type: none">- Anglais- physique et chimie- Français, histoire et géographie- EPS

Accessibilité :



Dépend de la situation de handicap prendre contact avec les référents :

M. Jean-Claude BOZOR : *Site du Raizet*

Mme Josépha FLORENTINE : *site de Desmarais*

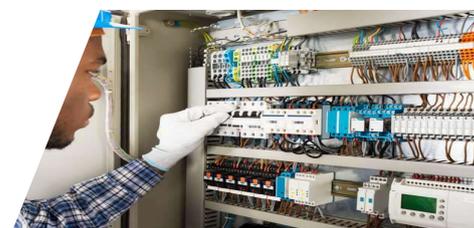
CONTACT :

M. Jean-Claude BOZOR : 0690 34 11 87

jbozor@cmguadeloupe.org

Mme Josépha FLORENTINE : 0690 31 37 24

jflorentine@cmguadeloupe.org



BP ELECTRICIEN



Pré-requis :

Contrat d'apprentissage :

- ①-Avoir un niveau 3^{ème}
- ②-Les jeunes de 15 à 29 ans révolus
- ③-Jeunes de 15 ans, à condition d'avoir terminé la 3^{ème}.

Autres publics : Adulte en reconversion

Modalité pédagogique :

- Rythme d'alternance :
 - 1 semaine en centre
 - 3 semaines en entreprise
- Suivi en entreprise
- Coordination des temps de formation CFA et Entreprise par la mise en place d'outils spécifiques

Modalité d'évaluation :

Contrôle continu

Durée : entre 6 à 36 mois

Modalités et délais d'accès :

Intégration possible toute l'année

Lieux de formation :

- Cité de la Connaissance, Desmarais 97100 BASSE-TERRE
- 30 Avenue du Général de Gaulle, Raizet 97139 LES ABYMES

Tarif :

Contrat d'apprentissage :

Formation gratuite pour l'apprenant, éligible à une prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Autres publics : sur devis après positionnement

Objectif :

Le titulaire du brevet professionnel (BP) Électricien(ne), exerce ses compétences, sous contrôle de sa hiérarchie dans les domaines du bâtiment et des infrastructures, pour des travaux neufs, de rénovation et de réhabilitation.

Il intervient indifféremment sur :

- les bâtiments du secteur résidentiel (habitat individuel et collectif) ;
- les bâtiments du secteur tertiaire, des services et de loisirs ;
- les bâtiments industriels, agricoles ou commerciaux ;
- les équipements des infrastructures : éclairage public, signalisation... ;
- les réseaux électriques et de communication.

Dans ces domaines d'intervention, le titulaire du BP Électricien(ne) intervient sur toute la durée du chantier, ou de l'opération : de la réalisation de la structure du gros-œuvre (gaines, réservations et inserts dans les ouvrages en béton armé...) aux travaux de finition, de mise en service et essais avant réception.

Il intervient aussi tout au long de la durée de vie du bâtiment et des réseaux (maintenance, dépannage), ce qui lui impose une connaissance des principes de construction ainsi que des phases de préparation, d'organisation et de réalisation des travaux du bâtiment et des infrastructures.

Dans le cadre de ses activités, le titulaire du BP Électricien(ne) contribue au respect des exigences énergétiques et environnementales. Il conduit couramment ses opérations sur sites en interactivité ou co-activité avec les autres corps de métiers.

Les activités professionnelles peuvent s'exercer dans les secteurs :

- ⇒ des réseaux
- ⇒ des infrastructures
- ⇒ des bâtiments des secteurs résidentiel, tertiaire et industriel

Programme :

Enseignement professionnel	Enseignement général
<ul style="list-style-type: none">- Technologie- Travaux pratiques- Dessin technique- Schémas électriques	<ul style="list-style-type: none">- Maths/physique-chimie- Expression et Connaissance du Monde (ECM)- Anglais obligatoire

Accessibilité :



Dépend de la situation de handicap prendre contact avec les référents :

M. Jean-Claude BOZOR : *Site du Raizet*

Mme Josépha FLORENTINE : *site de Desmarais*

CONTACT :

M. Jean-Claude BOZOR : 0690 34 11 87

jbozor@cmguadeloupe.org

Mme Josépha FLORENTINE : 0690 31 37 24

jflorentine@cmguadeloupe.org



CAP SERRURIER METALLIER



Pré-requis :

Contrat d'apprentissage :

- ①-Avoir un niveau 3^{ème}
- ②-Les jeunes de 15 à 29 ans révolus
- ③-Jeunes de 15 ans, à condition d'avoir terminé la 3ème.

Autres publics : Adulte en reconversion

Modalité pédagogique :

- Rythme d'alternance :
 - 1 semaine en centre
 - 3 semaines en entreprise
- Suivi en entreprise
- Coordination des temps de formation CFA et Entreprise par la mise en place d'outils spécifiques

Modalité d'évaluation :

Contrôle continu

Durée : entre 6 à 36 mois

Modalités et délais d'accès :

Intégration possible toute l'année

Lieux de formation :

- Cité de la Connaissance, Desmarais 97100 BASSE-TERRE
- 30 Avenue du Général de Gaulle, Raizet 97139 LES ABYMES

Tarif :

Contrat d'apprentissage :

Formation gratuite pour l'apprenant, éligible à une prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Autres publics : sur devis après positionnement

Objectif :

La Serrurerie-Métallerie fait partie des quelques métiers du Bâtiment dont l'activité se partage entre deux sites :

- l'atelier pour la fabrication ;
- le chantier pour la pose.

Les bases du métier reposent sur le travail des métaux ferreux (aciers, inox,...) et non ferreux (aluminium, cuivre et leurs alliages tels le laiton). Le serrurier-métallier emploie également des matériaux de synthèse, appelés à évoluer vers les matériaux composites, tels que le carbone. En raison de la diversité des ouvrages et des matériaux utilisés, la Serrurerie-Métallerie offre de très intéressantes possibilités aux jeunes désirant entrer dans une profession en devenir. Ses domaines d'intervention répondent à des fonctions, des normes et des attentes exprimées par le client : protéger et embellir. Il s'agit de :

- Protection des biens et des personnes : fermeture, serrure, menuiserie, blindage, garde-corps, clôture...
- Construction de locaux : charpente métallique, bardage, mur rideau, cloisons, vérandas.
- Confort : protections solaires.
- Accès : escalier, passerelle.
- Esthétique - Architecture : pyramide du Louvre, Beaubourg.
- Mobilier - décoration : ferronnerie, table, chaise...
- Agencement.

A cette liste, non exhaustive, d'ouvrages répondant à des fonctions ou à d'autres critères, s'ajoute la notion d'asservissement de certaines fonctions, énumérées ci-dessus, par l'assistance électrique, hydraulique et pneumatique, à savoir : les automatismes. On retrouve ces derniers sur les ouvrages suivants : volets roulants, portes de garage, stores banne, menuiseries.

Programme :

Enseignement professionnel	Enseignement général
<ul style="list-style-type: none">- Technologie-Travaux pratiques- Lecture de plan- Dessin technique- Arts appliqués- PSE	<ul style="list-style-type: none">- EPS- Histoire et géographie- Français- Anglais- Maths/physique et chimie

Accessibilité :



Dépend de la situation de handicap prendre contact avec les référents :

M. Jean-Claude BOZOR : *Site du Raizet*

Mme Josépha FLORENTINE : *site de Desmarais*

CONTACT :

M. Jean-Claude BOZOR : 0690 34 11 87

jbozor@cmguadeloupe.org

Mme Josépha FLORENTINE : 0690 31 37 24

jflorentine@cmguadeloupe.org

